

Pasztet Wielkanocny 2026

Książka kucharska
z przepisami z konkursu



Pasztet drobiowo-warzywny

Składniki:

1,5 kg mięsa drobiowego (np. z indyka lub kurczaka – najlepiej z udźca)

0,5 kg watrobki drobiowej

4 marchewki

2 pietruszka (korzeń)

Por

kawałek selera

3 cebule

2 ząbki czosnku

2 jajka

Bułka kajzerka

sól, pieprz do smaku

2 łyżki masła

Przygotowanie:

Gotowanie mięsa

Mięso zalej wodą, lekko posól i gotuj ok. 40–50 minut, aż będzie miękkie.

Warzywa

Marchew, pietruszkę i seler ugotuj razem z mięsem lub osobno.

Cebula i czosnek i watrobkę

Podsmaż na masle do zeszklenia, a watrobkę do zarumienienia

Mielenie / blendowanie

Mięso, watrobkę, warzywa i cebulę zmiel lub zblenduj na gładką masę.

Masa pasztetowa

Dodaj jajka, namoczoną bułkę, przyprawy.

Dokładnie wymieszaj — masa powinna być wilgotna, ale zwarta.

Pieczenie

Przełóż do foremki wyłożonej papierem do pieczenia.

Piecz w 180°C przez ok. 50–60 minut.

Można podawać z sosem chrzanowym

Nasz pasztet Wielkanocny

Do pasztetu użyto trzy rodzaje mięs.

1/2 szt. kurczaka swojskiego chowu

1/2 kg wieprzowiny (łopatka, szynka),

1/2 kg wołowiny (może być rosołowy szponder),

3 marchewki,

1/2 szt. pietruszki,

1/2. średniego selera

Wykonanie

Wszystkie składniki wkładamy do garnka i gotujemy aromatyczny rosół do miękkości.

Gdy mięso jest miękkie i łatwo odchodzi od kości, wyjmujemy, studzimy, mielimy na drobnym sitku mięso z warzywami.

Dodajemy sól i pieprz. Przekładamy do aluminiowych foremek (z wyżej wymienionej porcji otrzymujemy 2 aluminiowe foremki), zapiekamy w temp 180°C ok. 50 min, studzimy.

PASZTET

- 1 szt kura 2,5 kg
- 4 l zimnej wody
- 4 marchewki
- 1/3 średniego selera
- 2 pietruszki
- 1 por
- natka pietruszki i selera
- 2 cebule przypalone
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 1/2 łyżki pieprzu w ziarnach
- 2 łyżki soli

później przyprawić do smaku PASZTET :

- mięso z rosółu
- warzywa z rosółu
- łyżka majeranku
- pieprz
- sól do smaku

Wszystkie składniki zmielić kilkakrotnie przez maszynkę, wyłożyć do naczynia i zapiec w piekarniku.

Pasztet wieprzowy

1. Łopatka - 500g
2. Wątróbka - 300g
3. Mleko - 80ml.
4. bułka tarta - 60g.
5. cebula - 1szt
6. jajko - 2szt
7. masło - 30g.
8. sól, pieprz czarny, do smaku
9. gałka muszkatałowa, 1,5g.
10. majranek suszony 1 łyżeczka
11. Czosmek - 3 ząbki

Wykonać

Mięso ugotować i zmielić dodać jajka
Wątróbkę zaparzyć i zmielić
bułkę tartą dodać cebulę zmielić czosmek
dodać masło i przyprawy wszystko razem
wymieszać i napęczyć foremkę.

Piec 180°C 40 minut.

Smacznego!

Pasztet wielkanocny

składniki:

- 0,5 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg szynki
- 0,5 kg boczku
- 300 g podgardla wieprzowego
- 300 g wątróbki wieprzowej
- 100 g smalcu (można użyć smalcu gęsiego)
- 100 g suszonych grzybów
- 5 jajek
- warzywa: 2 marchewki, 2 cebule, 1 pietruszka, kawałek selera
- 2 czerstwe bułki
- przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, ziarna jałowca, gałka muskatołowa

1. Przygotowanie pasztetu zacznij namoczenia grzybów. Wieczorem przez planowanym wykonaniem pasztetu wsyp suszone grzyby do miski i zalej je zimną wodą, by napęczniały. Powinny moczyć się kilka godzin, dlatego warto oszczędzić czas i pozostawić je na całą noc w wodzie.
2. Przygotuj mięso. Osusz je ręcznikiem papierowym i pokrój na mniejsze części. Na dużej patelni rozgrzej słuszną łyżkę smalcu i na dużym ogniu podsmaż wołowinę i wieprzowinę (pozostaw jedynie wątróbkę). Kiedy włókna mięsa się "zamkną" i mięso dobrze się podsmaży, całą zawartość patelni przełóż do dużego garnka.
3. Warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj je do podsmażonego mięsa, dodaj także namoczone grzyby i całość zalej zimną wodą tak, by jedynie lekko przykrywała składniki. Dodaj 3-4 kilki ziela angielskiego oraz 4 listki laurowe, a także kilka kulek jałowca i zacznij dusić całość na niewielkim ogniu.
4. Po upływie ok. 90 minut mięso powinno już się rozpadać. To moment, kiedy należy dodać wątróbkę. Powinna gotować się około 20 minut. Za pomocą chochelki odlej 2 szklanki wywaru i namocz w nim kajzerki.
5. Cebulę posiekaj w kostkę i zeszklij ją na odrobinie tłuszczu.
6. Teraz czas na mielenie. Wyłóż z wywaru mięso oraz warzywa i w maszynce o drobnych oczkach zmiel całość nie mniej, niż 2 razy. Zmiel także namoczone grzyby, podsmażoną cebulkę, a także namoczone i odcisnięte kajzerki.
7. Białka oddziel od żółtek. Żółtka dodaj bezpośrednio do masy na pasztet, natomiast białka ubij na sztywną pianę z odrobiną soli.
8. Do masy na pasztet dodaj przyprawy: sól, pieprz oraz gałkę muskatołową. Teraz wyrabiaj masę dłońmi. Kiedy składniki się już połączą, dodaj pianę z białek i za pomocą szpatułki dokładnie wymieszaj, uważając, by nie zniszczyć struktury białek.
9. Przygotuj formy do pieczenia, wysmaruj je masłem i delikatnie obsyp w środku bułką tartą. Wlej masę na pasztet i piecz przez ok. 90 minut w temperaturze 160 stopni.

Wielkanocny pasztet z wątróbki drobiowej z warzywami

Składniki:

- 1 kg oczyszczonych kurzych wątróbek,
- 120 g masła,
- 1 główka czosnku,
- 1 duża marchewka,
- 1/2 średniej pietruszki,
- 1 mała czerwona cebula,
- 1 kwaśne jabłko,
- kilka gałązek tymianku,
- 1-2 łyżeczki suszonego majeranku,
- sól i pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- Oczyszczyć wątróbki i pokroić na mniejsze kawałki. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
- Obok położyć całą główkę czosnku z odciętym czubkiem – tak, żeby tylko odsłonić ząbki.
- Na wierzch położyć marchewkę i pietruszkę pokrojone na mniejsze kawałki, cebulę pokrojoną w półplasterki i pokrojone na kawałki jabłka (bez skórki i gniazd nasiennych).
- Dodaj listki tymianku i 2 łyżki masła – jedną położyć na czosnek, a drugą na warzywa.
- Tak wypełnione naczynie wstaw do piekarnika rozgrzanego do **170 stopni Celsjusza na 45 minut**.
- Po upieczeniu i przestudzeniu wyjmij z brytfanny główkę czosnku, a pozostałe składniki przełóż razem z sosem do dużej miski.
- Z upieczonych ząbków wyciśnij czosnek i dodaj do miski. Dołóż 2 łyżki masła i zmiksuj na pastę przy pomocy blendera ręcznego.
- Na koniec wymieszaj z majerankiem, solą i pieprzem (według uznania).
- W rondelku roztop pozostałe masło i polej nim pastę. Wstaw do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc.

Pasztet wielkanocny

składniki:

- 0,5 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg karkówki
- 300 g podgardla wieprzowego
- 300 g wątróbki wieprzowej
- 100 g smalcu (można użyć smalcu gęsiego)
- 100 g suszonych grzybów
- 200 g żurawiny
- 5 jajek
- warzywa: 2 marchewki, 2 cebule, 1 pietruszka, kawałek selera
- 2 czerstwe bułki
- przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, ziarna jałowca, gałka muskatołowa

1. Przygotowanie pasztetu zacznij namoczenia grzybów. Wieczorem przez planowanym wykonaniem pasztetu wsyp suszone grzyby do miski i zalej je zimną wodą, by napęczniały. Powinny moczyć się kilka godzin, dlatego warto oszczędzić czas i pozostawić je na całą noc w wodzie.
2. Przygotuj mięso. Osusz je ręcznikiem papierowym i pokrój na mniejsze części. Na dużej patelni rozgrzej słuszną łyżkę smalcu i na dużym ogniu podsmaż wołowinę i wieprzowinę (pozostaw jedynie wątróbkę). Kiedy włókna mięsa się "zamkną" i mięso dobrze się podsmaży, całą zawartość patelni przełóż do dużego garnka.
3. Warzywa obierz i pokrój na mniejsze kawałki. Dodaj je do podsmażonego mięsa, dodaj także namoczone grzyby i całość zalej zimną wodą tak, by jedynie lekko przykrywała składniki. Dodaj 3-4 kilki ziela angielskiego oraz 4 listki laurowe, a także kilka kulek jałowca i zacznij dusić całość na niewielkim ogniu.
4. Po upływie ok. 90 minut mięso powinno już się rozpadać. To moment, kiedy należy dodać wątróbkę. Powinna gotować się około 20 minut. Za pomocą chochelki odlej 2 szklanki wywaru i namocz w nim kajzerki.
5. Cebulę posiekaj w kostkę i zeszklij ją na odrobinie tłuszczu.
6. Teraz czas na mielenie. Wyłóż z wywaru mięso oraz warzywa i w maszynce o drobnych oczkach zmiel całość nie mniej, niż 2 razy. Zmiel także namoczone grzyby, podsmażoną cebulkę, a także namoczone i odcisnięte kajzerki.
7. Białka oddziel od żółtek. Żółtka dodaj bezpośrednio do masy na pasztet, natomiast białka ubij na sztywną pianę z odrobiną soli.
8. Do masy na pasztet dodaj przyprawy: sól, pieprz oraz gałkę muskatołową. Teraz wyrabiaj masę dłońmi. Kiedy składniki się już połączą, dodaj żurawinę i pianę z białek i za pomocą szpatułki dokładnie wymieszaj, uważając, by nie zniszczyć struktury białek.
9. Przygotuj formy do pieczenia, wysmaruj je masłem i delikatnie obsyp w środku bułką tartą. Wlej masę na pasztet i piecz przez ok. 90 minut w temperaturze 160 stopni.

Paštet

- 500 g karłowicki
- 300 g borzku
- 300 g wtroble
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 cebule
- liście laurowe
- kilka ziaren czarnego piepru
- ciesta na chleb
- 3 jajka
- sól, pieprz, ostre papryka, gałka muslietala, świeży tymianek

1. Do garnka włożyć obrane warzywa.

Dodać mięso - również wtroble. Wiskane porcje mięsa pokroić no kawałki. Całość wlać wody. Dodać sól, liście laurowe i pieprz w ziarnach. Całość gotuj ok.

2 h na średnim ogniu. Na 15 minut przed końcem gotowania dodać wtroblę i ugotuj ją razem w wywarze.

Przełuszkane mięso włożyć do młynki do mięsa i zmieł 3 razy. Dodać również namoczoną bułkę. Do masy dodać jajka, sól, pieprz i pozostałe przyprawy.

Te kwadratowy wysmężyć masłem i włożyć masę mięsną do nagrzanego piekarnika na około 180°C . W piekarniku około 90 minut.

PASZTET ŚWIĄTECZNY ZE ŚLIWKĄ

Składniki:

Podgardle wieprzowe 1000g

Boczek wieprzowy 1000g

Szynka wieprzowa 1000g

Wątroba wieprzowa 400g

Śliwki 100g

Bułka kajzerka 4szt

Cebula 4szt

Czosnek 3 ząbki

Sól, pieprz, papryka



Sposób przygotowania:

Mięso wieprzowe, boczek, podgardle pokroić w kawałki, obsmażyć. Wątrobę sparzyć. Wszystkie składniki zmielić dwa razy po przestudzeniu.

Doprawić według uznania. Śliwki suszone pokroić na połówki. Masę dobrze wyrobić, dodać śliwki. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez 60-80 minut



Pasztet Drobiowy Babci Krysi ze śliwka

Składniki:

1 kg udek z kurczaka
1 kg udźca z indyka
500 g wątróbki drobiowej
2 marchewki
2 pietruszki
1 seler
2 cebule
4 ząbki czosnku
4 jajka
1 duża butka kajzerka (namoczona w mleku)
ok. 300 g suszonych śliwek (najlepiej wędzonych)
sól, pieprz, majeranek, liść laurowy,
ziele angielskie, odrobina masła

Przygotowanie:

Gotowanie mięsa

Mięso, warzywa, liść laurowy i ziele angielskie gotuj do miękkości (ok. 1-1,5 h).
Wątróbkę dodaj na ostatnie 10 minut – będzie delikatna.

Mielenie

Wszystko zmiel w maszynce (trzy razy – jak lubisz bardziej gładki).

Masa pasztetowa

Dodaj: zmieloną butkę, jajka, przeciśnięty czosnek, przyprawy,
2 łyżki roztopionego masła. Dokładnie wymieszaj

Śliwkowy twist

Śliwki pokrój i wymieszaj z masą lub utóź pasek śliwek w środku

Pieczenie

Przełóż do formy, piecz: 180°C ok. 60-70 minut

TASATET

200 g filet z karczalka

800 g bosku może być podgrodle

100 g wstróbla drobny

3 liście laurowe

5 ziarenek zielen angielskiego

1 bułka sucha

100 g cebuli

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

$\frac{1}{4}$ łyżeczki gałki muszkatarowej

2 szczypty kolanu mielonej

2 łyżki sióła prawosławskiego

2 szczypty imbiru mielonego

$\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu siótoowego

600 g wody z gotowanego mięsa

2 łyżki

2 łyżki biały nie koniec.

Mięso ugotować, wstróbla sparyć
wystudzić, zmielić z resz. Wyrobić i
piec 1 godz w temperaturze 160°C.